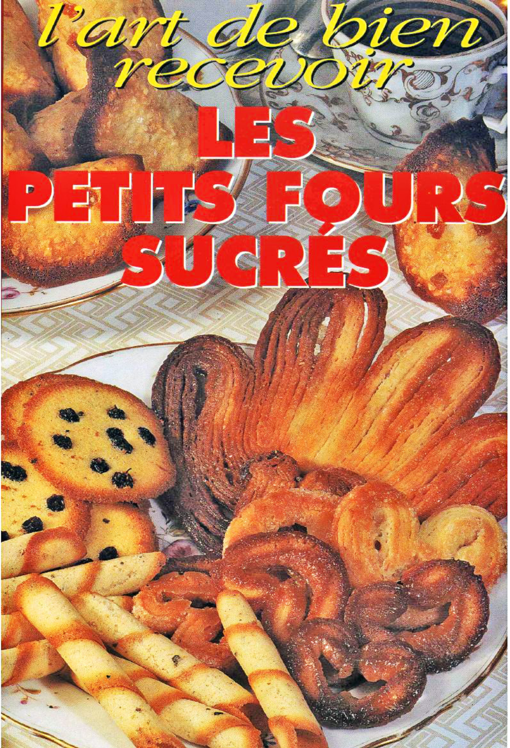
l'art de bien recevoir

LES PETITS FOURS SUCRÉS



SOMMAIRE

les petits fours



Petits sablés

Temps de préparation:
15 minutes
Temps de cuisson:
15 à 20 minutes

Ingrédients
pour 350 g de sablés

125 g de farine
60 g de sucre semoule
60 g de beurre
1 œuf + 1 blanc
Un peu d'extrait de vanille ou 1 citron
1 pincée de sel

Exécution

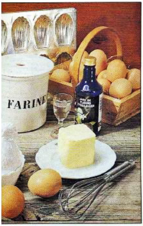
Dans une terrine, travailler l'œuf entier avec le sucre et une pincée de sel. Ajouter la farine et bien mélanger; verser sur une planche à pâtisserie et incorporer le beurre en travaillant rapidement du bout des doigts. Parfumer d'une goutte d'extrait de vanille ou de quelques pincées de zestes de citron finement râpé.

Etendre au rouleau sur 3 ou 4 millimètres d'épaisseur et couper en forme de losange à l'aide d'un emporte-pièce ou d'une roulette à pâtisserie.

Répartir les losanges sur une plaque à peine beurrée et farinée ou recouverte de papier sulfurisé. Les passer au blanc d'œuf en se servant d'un pinceau afin de les glacer.

Faire cuire 20 minutes dans le four préalablement chauffé et réglé sur thermostat 6-7 (205° C).

Conseil
Mettre les sablés dans une boîte en métal. Ils se conserveront très facilement une ou deux semaines et resteront croustillants une fois mis à l'abri de l'humidité.



Petites madeleines

Temps de préparation:
15 minutes
Temps de cuisson:
20 minutes

Ingrédients
pour 12 petites madeleines

2 gros œufs
150 g de sucre semoule
150 g de farine
150 g de beurre
1 cuillerée à café d'eau de fleur d'oranger

Exécution

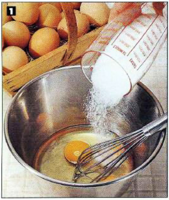
PHOTO 1: dans un saladier, mettre les œufs entiers. Ajouter le sucre semoule et travailler le tout au fouet à main ou à la fourchette jusqu'à obtenir un appareil mousseux et presque blanc (il doit "faire le ruban").

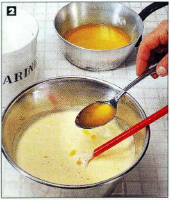
PHOTO 2: dans une casserole, faire fondre le beurre sans le laisser cuire. Dans l'appareil mousseux, ajouter la farine au fur et à mesure (toujours en fouettant au fouet à main); mettre ensuite le beurre, cuillerée par cuillerée. Parfumer d'une cuillerée à café d'eau de fleur d'oranger.

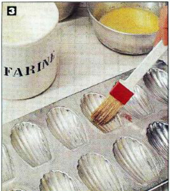
PHOTO 3: à l'aide d'un pinceau, beurrer un moule à madeleines. **Attention!** ne pas trop beurrer le moule. Le retourner afin que le surplus de beurre s'écoule. Faire chauffer le four réglé sur thermostat 6 (180° C) car il doit être chaud au moment où le moule sera garni (la pâte ne doit pas attendre).

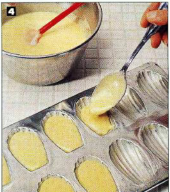
PHOTO 4: remplir les alvéoles du moule aux deux tiers de leur hauteur. Placer le moule au centre du four une vingtaine de minutes. Si le four est un peu chaud, couvrir les madeleines de papier aluminium au bout d'une dizaine de minutes. Démouler dès la sortie du four et laisser refroidir sur une grille.

Conseils
- Avant de ranger les madeleines, attendre leur refroidissement complet. Cela leur évitera de dégager de la buée dans la boîte métallique où elles seront gardées. Elles se conserveront ainsi plusieurs jours à l'abri de l'humidité.
- Il est possible de remplacer l'eau de fleur d'oranger par un peu de zeste de citron râpé, quelques gouttes d'extrait de vanille ou une cuillerée de rhum.











Sablés de Saint-Pée

Temps de préparation:
15 minutes
Temps de cuisson:
15 à 20 minutes

Ingrédients
pour 350 g de sablés

125 g de farine
60 g de sucre semoule
60 g de beurre
1 œuf
Un peu d'extrait de vanille ou 1 citron
1 pincée de sel

Exécution

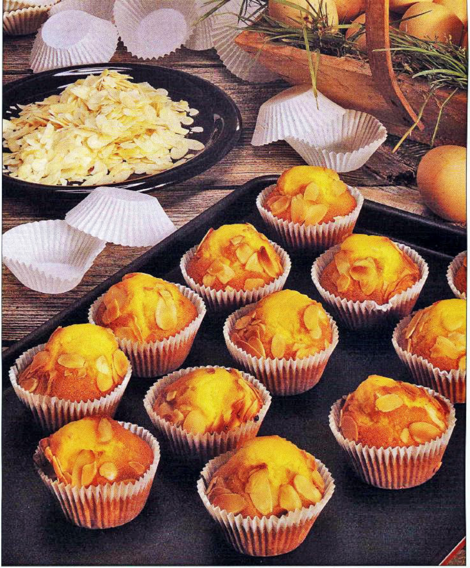
Dans une terrine, travailler l'œuf entier avec le sucre et une pincée de sel. Ajouter la farine, bien mélanger, puis verser sur une planche à pâtisserie et incorporer le beurre en travaillant rapidement avec les doigts. Parfumer d'une goutte d'extrait de vanille ou de quelques pincées de zeste de citron finement râpé.

Etendre la pâte au rouleau sur 3 ou 4 mm d'épaisseur et couper en forme de navette en se servant d'un emporte-pièce ou d'une roulette à pâtisserie. Répartir des tas de pâte sur une plaque à peine beurrée et farinée ou garnie d'une feuille de papier sulfurisé.

Faire cuire 20 minutes dans le four préalablement chauffé et réglé sur thermostat 6-7 (200° C).

Conseil
Mettre les sablés dans une boîte en métal. Ils se conserveront très facilement 1 ou 2 semaines et resteront croustillants ainsi mis à l'abri de l'humidité.





Temps de préparation:
15 minutes
Temps de pose:
30 minutes
Temps de cuisson:
20 minutes

Ingrédients
pour environ 500 g

200 g de farine
250 g de beurre
250 g de sucre
4 blancs d'œufs
100 g d'amandes effilées

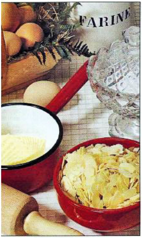
Les amandines

Exécution

Mettre le beurre dans un endroit tiède. Faire chauffer le four réglé sur thermostat 8 (240° C). Réserver le tiers des amandes; hacher les autres. Travailler les blancs d'œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes.

Travailler le beurre à la fourchette pour le mettre en pommade. En beurrer de petits moules.

Incorporer aux blancs sucrés le reste de beurre (200 g) et la farine. Ajouter les amandes hachées. Remplir les moules aux 2/3, puis poser les amandes réservées sur chaque amandine. Faire cuire 20 minutes.



Tuiles aux amandes

Exécution

PHOTO 1: choisir des œufs de taille moyenne car les blancs devront peser 110 g au total pour que la pâte soit vraiment réussie. Dans une casserole, faire tiédir le beurre tout doucement (à peine). Dans une jatte, mélanger les amandes effilées, le sucre et la farine.

PHOTO 2: ajouter ensuite les blancs d'œufs et le beurre fondu. Bien mélanger et laisser reposer une heure au frais

(1 heure plus tard)

PHOTO 3: faire chauffer le four réglé sur thermostat 6 (180° C). A la cuillère, dresser des petits tas de pâte sur une plaque à pâtisserie beurrée ou garnie de papier sulfurisé; espacer suffisamment les tas car les tuiles s'étaleront à la cuisson.

PHOTO 4: aplatir les tas de pâte avec une fourchette trempée dans du lait de façon à ce qu'ils soient presque plats et cuisent de manière uniforme et satisfaisante.

PHOTO 5: faire cuire 8 à 10 minutes au centre du four. Retirer du four, puis courber chaque tuile sur un rouleau à pâtisserie ou dans un moule à baba ou à bûche. Les maintenir ainsi jusqu'à ce qu'elles soient froides.

Temps de préparation:
10 minutes
Temps de pose:
1 heure
Temps de cuisson:
8-10 minutes

Conseil

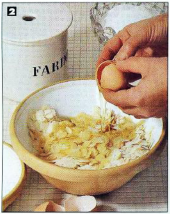
Placer les tuiles dans une boîte hermétique pour qu'elles se conservent et restent bien croustillantes.

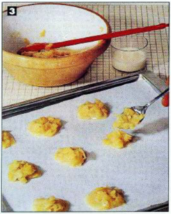
Ingrédients

pour 50 tuiles environ

30 g de farine
3 blancs d'œufs
185 g de sucre semoule
40 g de beurre
150 g d'amandes effilées
Lait













Temps de préparation:
10 minutes
Temps de cuisson:
20 à 25 minutes

Ingrédients
pour 15 biscuits environ

350 g de farine avec levure
100 g de Maïzena
225 g de beurre
175 g de sucre en poudre
Quelques gouttes d'extrait d'amandes

Short bread

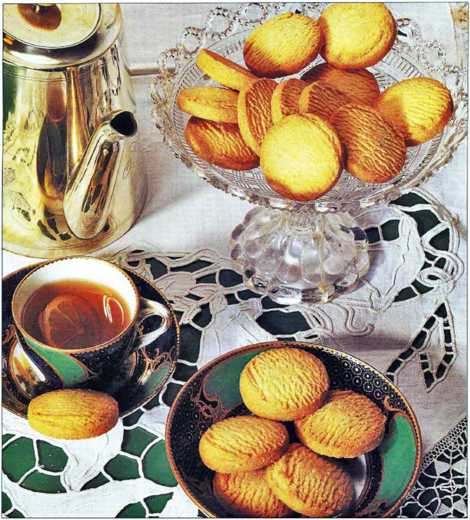
Exécution

Verser la farine et la Maïzena dans une jatte; mélanger. Dans une seconde terrine, travailler le beurre en pommade et le sucre. Incorporer ensuite la farine au beurre sucré et travailler jusqu'à obtenir une pâte légère et homogène. Ajouter quelques gouttes d'extrait d'amandes.

Faire chauffer le four réglé sur thermostat 5-6 (170° C).

Abaisser et découper la pâte en se servant d'un emporte-pièce ou d'un verre.

Répartir sur une plaque garnie d'une feuille de papier sulfurisé beurré. Faire cuire 20 à 25 minutes. Les biscuits doivent dorer légèrement. Les laisser refroidir sur une grille.





Scones

Temps de préparation:
10 minutes
Temps de cuisson:
12 à 15 minutes

Ingrédients
pour 10 à 12 scones

225 g de farine
1 sachet de levure
1 pincée de sel
1 grosse noix de beurre à température ambiante
30 g de sucre en poudre
1 œuf
1 verre de lait

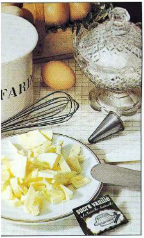
Exécution

Mélanger la farine, la levure et le sel. Incorporer le beurre en travaillant rapidement du bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte friable. Ajouter le sucre, puis l'œuf; travailler à la fourchette. Ajouter le lait petit à petit afin d'obtenir une pâte ferme.

Faire chauffer le four réglé sur thermostat 7-8 (230° C).

Abaisser la pâte à 2,5 cm d'épaisseur sur une planche farinée. Découper des cercles de 6 cm de diamètre en se servant d'un emporte-pièce ou d'un verre préalablement trempé dans la farine. Les placer sur une plaque graissée et saupoudrée de farine (ou garnie d'une feuille de papier sulfurisé). Dorer au lait tiède. Enfourner et laisser cuire 10 à 15 minutes jusqu'à ce que les scones soient bien gonflés et dorés.

Poser sur une grille et recouvrir d'un torchon pour que les gâteaux conservent tout leur mœlleux en refroidissant.



Langues-de-chat

Temps de préparation:
15 minutes
Temps de cuisson:
5 à 7 minutes

Ingrédients

pour 300 g de langues-de-chat

100 g de beurre
100 g de sucre en poudre environ
1 sachet de sucre vanillé
100 g de farine
3 blancs d'œufs

Exécution

Prendre la précaution de sortir le beurre du réfrigérateur au moins une heure à l'avance car il doit être souple au moment de l'exécution.

PHOTO 1: dans une terrine ou une jatte, mettre le beurre en petits morceaux; le travailler à la fourchette jusqu'à ce qu'il ait acquis la consistance d'une pommade ferme.

PHOTO 2: faire chauffer le four réglé sur thermostat 6-7 (200° C). Verser sur le beurre, le sucre en poudre et le sucre vanillé, puis incorporer les blancs d'œufs, un à un, en continuant à fouetter à l'aide d'un fouet à main.

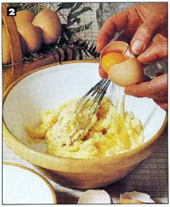
PHOTO 3: dans la terrine, verser la farine d'un seul coup; la mêler parfaitement au reste en se servant d'une spatule.

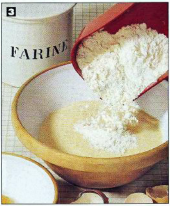
PHOTO 4: beurrer très légèrement une plaque de four ou la garnir de papier sulfurisé. Garnir de pâte la poche à douille et dresser les langues-de-chat en petits bâtonnets réguliers de 6 centimètres de longueur sur 5 millimètres d'épaisseur.

PHOTO 5: placer le tout au centre du four et bien surveiller la cuisson (elle ne dure que 5 minutes). Les langues-de-chat sont cuites lorsqu'elles commencent à dorer sur le dessus et à bien brunir tout autour. Les décoller avec précaution et les laisser refroidir sur une grille.

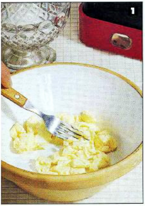
Conseil

Conservées dans une boîte en fer et mises à l'abri de l'humidité, les langues-de-chat resteront croustillantes pendant plusieurs jours.

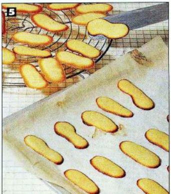

2



3


1


4


5



Temps de préparation:
15 minutes
Temps de cuisson:
25 minutes

Ingrédients
pour 6 personnes

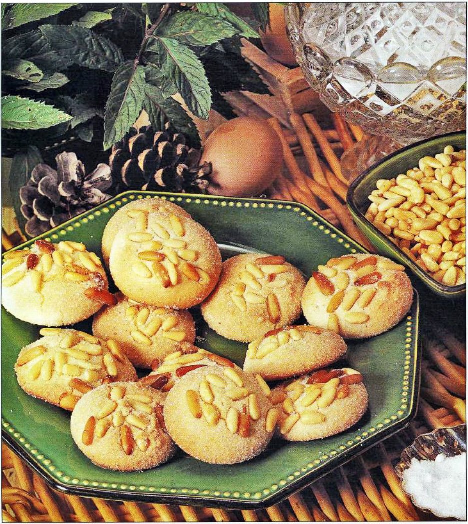
200 g d'amandes en poudre
200 g de sucre glace
125 g de sucre en poudre
6 blancs d'œufs
125 g de pignons de pin

Pignets

Exécution

Mélanger la poudre d'amandes et le sucre glace. Ajouter 3 blancs d'œufs non battus. Faire cuire les 125 g de sucre en poudre au boulé*. Battre les 3 autres blancs d'œufs en neige fermes; verser le sucre au boulé sur cette neige. Incorporer le tout. Ajouter la moitié des pignons écrasés grossièrement. Faire des boulettes aplaties; les mettre sur du papier aluminium ou du papier sulfurisé beurré. Mettre le reste des pignons sur les boulettes de pâte en les enfonçant à peine. Faire cuire 25 minutes sur une plaque dans le four réglé sur thermostat 5 (150° C).

* Mettre le sucre en poudre dans une casserole à fond épais avec 2 cuillerées à soupe d'eau et faire cuire à feu moyen et régulier jusqu'à ce qu'une goutte de sirop jetée dans un bol d'eau froide forme une perle de sucre molle et élastique.





Mouchous: petits gâteaux aux amandes

Temps de préparation:
15 minutes
Temps de cuisson:
30 minutes

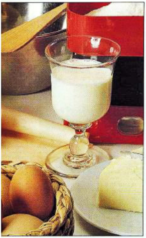
Ingrédients
pour 750 g environ

250 g d'amandes mondées
500 g de sucre semoule
5 blancs d'œufs
Sucre glace
Extrait de café
1 noix de beurre
Papier sulfurisé

Exécution

Piler les amandes et les incorporer peu à peu à 3 blancs d'œufs non battus. Ajouter le sucre semoule et bien mélanger le tout. Beurrer le papier sulfurisé et déposer de petites boules de pâte; les aplatir légèrement de façon à former de très petits macarons. Faire chauffer le four réglé sur thermostat 5-6 (165° C), puis faire cuire pendant 25 minutes.

Le glaçage: pendant ce temps, travailler 2 blancs d'œufs avec le sucre glace nécessaire (on doit obtenir une crème épaisse et bien blanche). Ajouter un trait d'extrait de café. Laisser refroidir les macarons et les recouvrir d'une couche assez épaisse de glaçage. Remettre au four 3 à 4 minutes. Décoller soigneusement les mouchous du papier et les assembler 2 par 2 après les avoir enduits très légèrement de ce qui reste de glaçage au café. Bien laisser sécher.



Croquembouche

Exécution

PHOTOS 1-2: les petits choux: faire chauffer le four réglé sur thermostat 7-8 (220° C). Dans une casserole, mettre 1/4 de litre de mélange lait/eau (moitié/moitié), 5 g de sel, 5 g de sucre et 110 g de beurre. Faire chauffer doucement et retirer du feu à ébullition. Ajouter ensuite la farine d'un seul coup. Remettre sur feu doux et remuer sans cesse afin de mélanger et de sécher la pâte. Elle sera prête dès qu'elle se décollera des bords de la casserole.

PHOTO 3: transvaser le tout dans une jatte chaude. Incorporer 2 œufs entiers en fouettant quelques instants, puis deux autres et enfin un très rapidement. Arrêter de fouetter dès que la pâte est homogène.

PHOTO 4: sur une plaque garnie de papier sulfurisé, dresser à la poche à douille, des petits tas de pâte en veillant à laisser un espace suffisant entre les choux. Prévoir également un socle en pâte à choux de 20 cm de diamètre environ.

PHOTO 5: avec un œuf battu en omelette, passer tous les choux au pinceau. Enfourner et compter 15 minutes de cuisson, puis baisser sur thermostat 6-7 (200° C); achever la cuisson en 15 minutes en maintenant la porte du four entrouverte avec une cuillère.

PHOTO 6: le caramel: verser 350 g de sucre semoule dans une casserole (en cuivre de préférence); la poser sur feu vif et passer continuellement une spatule sur le fond de la casserole. Lorsque le sucre est liquide, sans aucun grumeau et d'une belle teinte dorée (cela doit prendre 5 minutes environ), retirer du feu, remuer rapidement à l'aide d'un fouet et plonger la casserole dans une bassine d'eau froide afin d'arrêter la cuisson et d'éviter que le caramel brunisse trop.

PHOTO 7: tremper les choux un à un dans le caramel et dresser le premier étage du croquembouche en plaçant les choux en rond sur le cercle de pâte (celui-ci sera posé sur un carton ou sur un plat de service). Il est possible de réchauffer doucement le caramel lorsqu'il commence à devenir trop épais, mais il ne faut surtout plus le laisser bouillir.

PHOTO 8: terminer de dresser la pièce montée, étage par étage en collant les choux. Décorer avec des dragées blanches collées au caramel. **Attention!** celui-ci durcit très vite en refroidissant, il faut donc le garder au chaud mais hors cuisson.

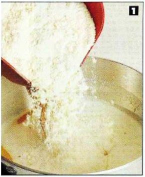
Temps de préparation et de cuisson:
40 minutes
Temps de dressage:
15 minutes

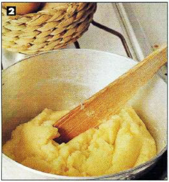
Ingrédients
pour 12 personnes

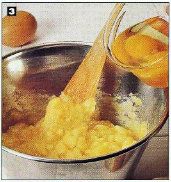
La pâte à choux
1 verre de lait
110 g de beurre
6 œufs moyens (leur volume une fois cassé sera égal à 1/4 l)
2 petites cuillerées à café de sel
2 petites cuillerées à café de sucre
140 g de farine

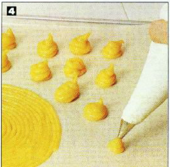
Pour le caramel
350 g de sucre semoule

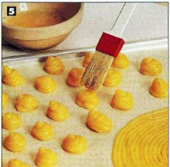
Pour la décoration
Quelques dragées blanches


1

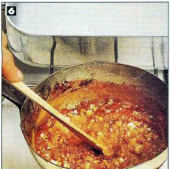

2


3


4


5




6


7


8

Temps de préparation:
25 minutes
Temps de cuisson:
20 minutes

Ingrédients
pour 24 tiares environ, ou 24 palets ou 24 macarons

60 g de pulpe de noix de coco râpée
125 g de farine
1/2 cuillerée à café de levure en poudre
60 g de beurre mis à température ambiante
60 g de sucre en poudre
1 jaune d'œuf
1 cuillerée à soupe de lait
1 pincée de sel

Petites tiares, palets ou macarons de coco

Exécution

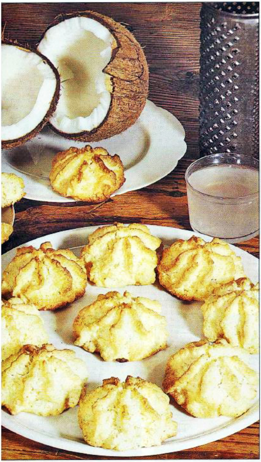
Dans une terrine, tamiser la farine avec la levure en poudre et une pincée de sel. Incorporer le beurre, puis ajouter le sucre, la noix de coco et le jaune d'œuf préalablement délayé dans le lait. Pétrir sans trop insister.

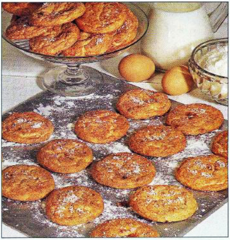
Les tiares: à la poche à douille, déposer des petits tas de pâte sur une plaque à peine farinée ou recouverte de papier sulfurisé.

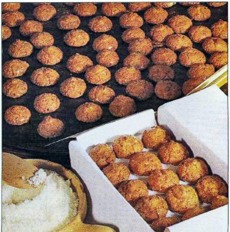
Les palets: déposer des petits tas de pâte en forme de galette sur une plaque à peine farinée ou recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrer de noix de coco râpée après la cuisson.

Les macarons: déposer des petits tas de pâte en forme de macaron sur une plaque à peine farinée ou recouverte de papier sulfurisé.

Faire cuire 20 minutes dans le four préchauffé sur thermostat 6 (180° C).
Conserver les gâteaux dans une boîte métallique hermétique.









Les florentins

Temps de préparation:
30 minutes
Temps de cuisson:
12 à 15 minutes
Temps de pose:
1 heure
Seconde préparation:
15 minutes

Ingrédients
pour 10 à 12 florentins

225 g de sucre
150 g de miel liquide
250 g de crème fraîche épaisse
300 g d'amandes effilées
75 g de fruits confits coupés en petits morceaux
Quelques cerises confites rouges et vertes
75 g d'écorces d'oranges confites
30 g de farine
500 g de chocolat de couverture
2 cuillerées à soupe de jus de citron
Beurre

Exécution

Mettre le sucre dans une sauteuse ou une casserole (si possible en cuivre); le faire fondre doucement à sec en remuant régulièrement avec une spatule. Le laisser légèrement caraméliser; arrêter la cuisson en versant 2 cuillerées à soupe de jus de citron, puis le miel. Mélanger soigneusement.
Faire chauffer la crème fraîche jusqu'aux premiers frémissements, puis la verser dans le mélange sucre-miel maintenu sur feu doux. Mélanger avec soin de manière à obtenir un appareil homogène. Jeter les amandes d'un seul coup dans le caramel, saupoudrer d'une cuillerée de farine, mélanger et ajouter les fruits confits coupés en petits morceaux et les écorces d'oranges.
Ajouter une noix de beurre et redonner quelques minutes de cuisson sur feu moyen de manière à torréfier un peu les amandes. Il ne doit plus rester de caramel liquide dans le fond de la sauteuse. Remplir les moules (à mi-hauteur seulement) avec cet appareil et poser sur chacun d'eux, 2 demi-cerises confites, l'une verte et l'autre rouge. Faire cuire dans le four préalablement chauffé et réglé sur thermostat 5-6 (150-165° C). Retirer du four lorsque le caramel se met à bouillir et que les amandes commencent à se colorer.
Laisser complètement refroidir avant de démouler sur une grille.
Pendant ce temps, préparer le chocolat. Le casser en morceaux et le faire fondre dans un cul-de-poule mis au four à température très douce (45-50° C). Le travailler à la spatule pour qu'il ne reste aucun grumeau. Etaler une couche de chocolat sur 2 ou 3 florentins démoulés; les strier en se servant d'un peigne de pâtissier (ou d'une fourchette). Laisser refroidir.

Conseils

- Pour que le chocolat de couverture reste bien brillant, le "cristalliser" après l'avoir fait fondre. Pour cela, mettre la moitié du chocolat fondu dans une casserole et laisser cette moitié refroidir à 27° C; laisser le reste au four à 45° C.
Verser le chocolat refroidi dans le chocolat à 45° C. Mélanger. Il faut obtenir un chocolat à 32° C.
- Peser tous les ingrédients avant de commencer la préparation des florentins car une fois le point de caramélisation du sucre atteint, il faudra agir très vite.

Nonnettes de Dijon

Temps de préparation:
10 minutes + 10 minutes
Temps de pose:
2 heures
Temps de cuisson:
20 minutes

Ingrédients

pour 25 nonnettes environ

500 g de miel brun (miel de sarrasin)
500 g de farine
20 g de levure chimique
5 g de bicarbonate de soude
10 g de grains d'anis
Cannelle en poudre
Girofle en poudre
1 citron ou une orange
Ecorce d'orange ou de cédrat confit
1 noix de beurre
Sucre glace
2 œufs
Un peu de marmelade d'oranges

Exécution

Faire chauffer le miel jusqu'à ébullition; l'écumer. Verser la farine dans une jatte; creuser une fontaine. Verser le miel dans la fontaine et mélanger avec une cuillère en bois. Ajouter un peu de farine à la pâte si elle n'est pas assez ferme.
Faire une boule de pâte, l'envelopper dans un linge et la laisser reposer une heure dans un lieu tempéré et à l'abri des courants d'air.

(1 heure plus tard)

Ajouter la levure chimique, le bicarbonate de soude et un œuf battu en omelette. Pétrir la pâte assez fortement pour lui donner du corps. En cours de pétrissage, ajouter les grains d'anis, une grosse pincée de cannelle en poudre, 1 grosse pincée de girofle en poudre et une cuillerée à café de zeste de citron râpé, d'écorce d'orange ou de cédrat confit très finement hachés (il est possible de mélanger écorce d'orange et cédrat).
Beurrer grassement des petits moules cylindriques. Verser la pâte en incorporant au centre de chaque nonnette une petite cuillère à café de marmelade d'oranges. Laisser reposer 1 heure environ.

(1 heure plus tard)

Faire chauffer le four réglé sur thermostat 5-6 (190° C). Enfourner une vingtaine de minutes. Dès que les nonnettes sont cuites, badigeonner le dessus avec du blanc d'œuf saturé de sucre glace (mettre du sucre jusqu'à l'obtention d'une crème blanche et homogène). Faire sécher quelques instants à l'entrée du four.

Conseil

Les nonnettes se conservent très bien à l'abri de l'air et de la lumière; les mettre dans une boîte métallique. Elles seront encore meilleures au bout de 2 jours.





Temps de préparation:
10 minutes
Temps de pose:
1 à 2 heures
Seconde préparation:
10 minutes
Seconde attente:
1 heure
Temps de cuisson:
20 minutes

Ingrédients
pour 25 navettes

500 g de farine
250 g de sucre semoule
50 g de beurre
3 œufs
1 cuillerée d'huile
Un peu de sel
Eau de fleur d'oranger

Navettes de Saint-Victor

Exécution

Dans une grande jatte, mélanger la farine, une grosse pincée de sel et le sucre; creuser une fontaine. Verser dans celle-ci 2 œufs entiers, un peu d'eau de fleur d'oranger et le beurre préalablement ramolli à la fourchette. Travailler le mélange en ajoutant un peu d'eau afin d'obtenir une pâte un peu ferme. Rassembler en pâton et laisser reposer au frais une heure au moins.

(1 heure plus tard)

Former 4 ou 5 boudins de pâte d'un diamètre de 3 ou 4 centimètres; couper en tronçons de 7 ou 8 centimètres de long. Façonner les extrémités en forme de pointe de barque; les poser au fur et à mesure sur une tôle huilée au chiffon (ou garnie d'une feuille de papier sulfurisé). Avec la pointe d'un couteau, tracer une fente profonde sur chaque navette. Laisser reposer une heure.

(1 heure plus tard)

Passer à l'œuf battu étendu avec un peu d'eau.
Faire chauffer le four réglé sur thermostat 6 (180° C). Laisser cuire une vingtaine de minutes. Laisser refroidir. Conserver dans une boîte en métal bien hermétique.

Petits gâteaux pour le thé

Palmiers, bretzels et mirlitons

Temps de préparation: 10 minutes
Temps de cuisson: 20 minutes

Ingrédients
pour 6 personnes

400 g de pâte feuilletée prête à cuire
50 g de sucre cristallisé
Quelques raisins de Corinthe

Exécution

Abaisser la pâte feuilletée sur un demi-centimètre et former des bandes de 15 cm pour les palmiers et de 1 cm pour les mirlitons et les bretzels.
- **Les palmiers:** prendre les bandes de 15 cm; les plier en 3 de façon à ce que les bords se rejoignent au milieu, puis plier à nouveau en 3. Couper le rouleau en tranches de 1 cm d'épaisseur, puis reformer des palmiers réguliers.
- **Les mirlitons:** tordre une bande de pâte de 1 cm sur elle-même.
- **Les bretzels:** tordre une bande de pâte de 1 cm; lui donner la forme d'un bretzel. Incorporer quelques raisins secs dans la pâte.

Poser les petits biscuits sur une plaque de four préalablement saupoudrée de sucre cristallisé. Faire cuire 15 à 20 minutes dans le four préchauffé, réglé sur thermostat 7-8 (230° C). Retourner les biscuits aux 2/3 de la cuisson. Sortir du four et laisser refroidir sur une grille.

Les tuiles à l'orange

Temps de préparation: 10 minutes
Temps de pose: 48 heures
Temps de cuisson: 8 minutes

Ingrédients
pour 250 g de tuiles

125 g d'amandes effilées
2 œufs
25 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
Ecorce d'orange confite
Fécule
50 g de beurre

Exécution

Broyer très finement les amandes effilées; les travailler dans une terrine avec 2 blancs d'œufs, 1/2 jaune, le sucre, le sucre vanillé et une pincée de fécule. Laisser reposer au frais pendant 48 heures.

(48 heures plus tard)

Faire chauffer le four réglé sur thermostat 6-7 (200° C). Beurrer la plaque du four ou la recouvrir de papier sulfurisé. Poser à intervalles réguliers des cuillerées à café de pâte. Bien espacer les tas afin que la pâte puisse s'étaler sans se toucher.
A l'aide d'une fourchette, étaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur, puis répartir des petits morceaux d'écorce d'orange confite.
Poser la plaque sur la partie basse du four durant 3 à 4 minutes. Placer ensuite la plaque sur la console supérieure du four pendant 4 minutes afin d'achever la cuisson. Les tuiles sont cuites lorsqu'elles sont bien dorées.
Les recueillir à l'aide d'une spatule, puis les poser sur un rouleau à pâtisserie, une bouteille ou un tube afin qu'elles prennent leur forme.

Conseil

Pour conserver pendant 15 jours des tuiles bien croquantes: les envelopper dans du papier sulfurisé, puis les mettre dans une boîte en métal ou en plastique fermée hermétiquement.

Biscuits aux raisins et cigarettes

Temps de préparation: 15 minutes
Temps de cuisson: 5 à 7 minutes

Ingrédients
pour 300 g environ

100 g de beurre
100 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
100 g de farine
3 blancs d'œufs
1 poignée de raisins secs

Exécution

- Les biscuits aux raisins
Prendre la précaution de sortir le beurre du réfrigérateur au moins 1 heure à l'avance car il devra être souple au moment de l'exécution.
Dans une terrine, couper le beurre en petits morceaux; le travailler à la fourchette jusqu'à ce qu'il ait la consistance d'une pommade ferme.
Faire chauffer le four sur thermostat 6-7 (200° C). Verser sur l'appareil le sucre en poudre et le sucre vanillé, puis incorporer les blancs d'œufs un à un. Continuer à fouetter au fouet à main. Verser ensuite la farine d'un seul coup dans la terrine; l'incorporer à la préparation en se servant d'une spatule ou d'une palette.
Beurrer très légèrement une plaque de four ou la recouvrir de papier sulfurisé. Garnir de pâte une poche à douille et dresser les biscuits en petits disques réguliers. Les parsemer de raisins secs.
Les placer au centre du four et surveiller la cuisson (5 minutes). Les biscuits sont prêts dès qu'ils commencent à dorer sur le dessus et à brunir tout autour. Les décoller avec précaution, puis les laisser refroidir sur une grille.

- Les cigarettes
Procéder de la même façon que pour les biscuits aux raisins. Toutefois, ne pas mettre de raisins. Faire cuire les biscuits. A leur sortie du four, les enrouler autour d'un crayon pour leur donner leur forme.



Temps de préparation:
15 minutes
Temps de cuisson:
1 heure

Ingrédients
pour 4 personnes (12 coques de meringue environ)

4 blancs d'œufs
250 g de sucre semoule
Un peu de sucre glace
1 noix de beurre
1 cuillère de farine
Extrait de vanille
Amandes effilées
Compote de pommes

Meringues vanillées aux amandes

Exécution

Battre les blancs en neige très fermes. Ajouter le sucre semoule et quelques gouttes d'extrait de vanille et mélanger délicatement à l'aide d'une spatule (soulever les blancs avec la spatule sans tourner ni chercher à faire un mélange complet et homogène).
Puis, procéder comme pour la recette des meringues, page 26.
Accompagner de compote de pommes peu sucrée.

Astuce
Il est possible de donner aux meringues les formes les plus variées. Ainsi, la réalisation de socles en meringue permettra de présenter de façon originale crèmes, glaces et sorbets.





Cornes de gazelle

Temps de préparation:
20 minutes
Temps de cuisson:
30 minutes

Ingrédients
pour 4 à 6 personnes

750 g de farine
1 petit verre d'huile
200 g de beurre
Eau de fleur d'oranger
300 g d'amandes en poudre
300 g de sucre en poudre
Un peu de sucre glace
Cannelle
1 citron

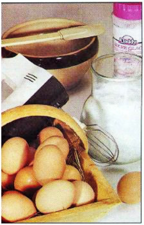
Exécution

Dans un grand récipient, mélanger la farine, l'huile et le beurre fondu. Ajouter 2 verres d'eau et 2 cuillerées à soupe d'eau de fleur d'oranger. Pétrir longuement jusqu'à obtenir une pâte très homogène. Laisser reposer.

Préparer la farce en mélangeant la poudre d'amandes, 100 g de sucre et un peu de cannelle en poudre. Mouiller d'eau de fleur d'oranger pour obtenir une pâte compacte. Découper cette pâte en morceaux; les rouler en leur donnant une forme allongée.

Abaisser la pâte au rouleau sur 2 millimètres d'épaisseur. Découper des bandes d'une dizaine de centimètres de large. Poser un morceau de farce d'amandes sur chaque bande. Rouler la pâte deux fois autour de la farce. Découper et courber en forme de croissant.

Faire chauffer le four réglé sur thermostat 6-7 (220° C) et laisser cuire une petite 1/2 heure. Les gâteaux doivent avoir une teinte blonde. Laisser refroidir avant de les tremper dans du sirop tiède préparé avec 200 g de sucre, un filet de citron et un peu d'eau. Saupoudrer de sucre glace.



Meringues

Exécution

PHOTO 1: monter les blancs en neige très fermes (on doit pouvoir retourner le bol sans que les blancs tombent). Incorporer une cuillerée de sucre semoule en cours d'opération. Ajouter le reste du sucre semoule petit à petit en le mélangeant délicatement à l'aide d'une spatule: soulever délicatement les blancs avec la spatule, sans tourner, ni chercher à faire un mélange complet et homogène.

PHOTO 2: faire chauffer le four réglé sur thermostat 4-5 (140° C). Beurrer une feuille de papier sulfurisé; la saupoudrer d'un nuage de farine. Secouer la feuille de papier de manière à éliminer l'excédent de farine, puis l'étaler sur la plaque du four. Remplir de blancs en neige une poche à douille équipée d'une douille de 10 millimètres.

PHOTO 3: dresser les coques de meringue sur la feuille beurrée et farinée; leur donner le volume souhaité car elles ne changeront pas beaucoup pendant la cuisson. Saupoudrer légèrement de sucre glace. Enfourner pendant 5 minutes.

PHOTO 4: saupoudrer à nouveau de sucre glace (mais plus abondamment) en se servant d'un petit tamis. Enfourner et laisser cuire 1 heure. Eteindre le four et laisser refroidir la porte entrouverte. Détacher les coques de meringue de la plaque; les poser sur une grille.
Dans une jatte, fouetter la crème chantilly. Garnir chaque coque de chantilly et les accoler deux par deux.

Temps de préparation:
15 minutes
Temps de cuisson:
1 heure

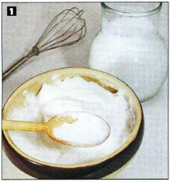
Ingrédients

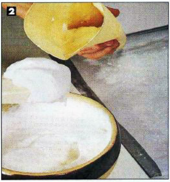
pour 4 personnes (environ 12 coques de meringue ou 24 petites meringues)

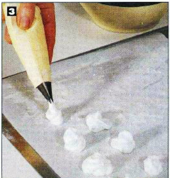
- 4 blancs d'œufs
- 250 g de sucre semoule
- Un peu de sucre glace
- 1 noix de beurre
- 1 cuillère de farine (pour fariner la plaque)
- Crème chantilly (en accompagnement)

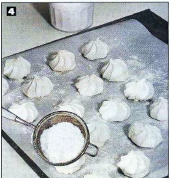
Conseils

- Veiller à ce que les blancs ne recèlent aucune parcelle de jaune, cela les empêcherait absolument de monter en neige.
- Pour battre les blancs, utiliser un récipient assez profond, cela évitera d'en projeter un peu partout dans la cuisine.
- Il est possible de donner aux meringues les formes les plus variées. Des socles en meringue ayant la forme de fonds de tarte permettront de présenter crèmes, glaces et sorbets de façon originale.
- Il est également possible de colorer les meringues et de leur donner un goût différent en incorporant un peu de sirop ou d'extrait de café à la préparation de blancs battus.



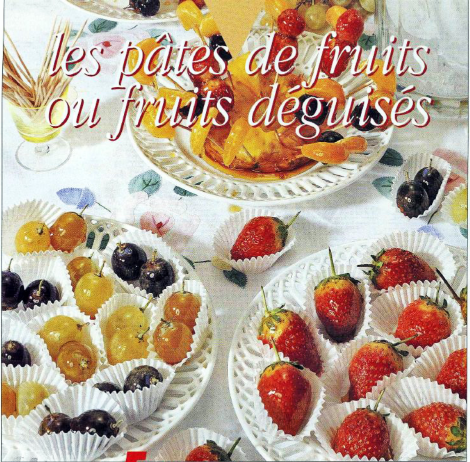








les pâtes de fruits ou fruits déguisés



Fruits glacés

Temps de préparation:
20 minutes
Temps de pose:
2 heures
Temps de cuisson:
30 minutes

Ingrédients
pour 10 personnes

3 petites oranges
2 clémentines
1 belle grappe de raisin blanc
1 belle grappe de raisin noir
30 belles fraises
1 petit ananas frais
1 citron
500 g de sucre semoule
1 pomme

Exécution

Les fruits

- Les oranges et les clémentines: enlever leur écorce en veillant à ne pas toucher la chair. Détacher très soigneusement les quartiers et ôter tout filament. Mettre de côté tout quartier abîmé (le sucre n'y adhérerait pas). Etaler les autres quartiers et les laisser sécher 2 heures dans une pièce tempérée.
- Les fraises: les trier soigneusement; les étaler et les laisser sécher à température ambiante.
- Les raisins: choisir les plus beaux grains; les détacher de la grappe en conservant une petite queue. Les étaler et les laisser sécher à température ambiante.
- Les ananas: faire chauffer le four réglé sur thermostat 3-4 (100° C). Couper l'ananas en tranches (en garder une pour la décoration), ôter toute trace d'écorce et diviser chaque tranche en morceaux rectangulaires. Eteindre le four; étaler les morceaux d'ananas sur une plaque et les laisser 40 minutes dans le four éteint.

Le glaçage

Mettre le sucre et 15 centilitres d'eau dans une casserole; porter à ébullition. Ajouter le jus de citron et mener la cuisson jusqu'au grand cassé* (155° C au thermomètre).
- Les oranges et les clémentines: poser la casserole inclinée sur un torchon plié, prendre un quartier d'orange et le tremper rapidement à moitié dans le caramel. Essuyer sur le bord de la casserole et poser sur un marbre huilé. Reprendre les quartiers un à un et tremper l'autre moitié.
- Les autres fruits: les tremper dans le caramel en les piquant préalablement sur des bâtonnets en bois. Conserver certains d'entre eux sur leurs bâtonnets; les piquer sur une tranche d'ananas ou une pomme passée dans le sucre en fin de cuisson. Présenter les autres dans des petites barquettes en papier.
***Le grand cassé:** le sirop pris à la petite cuillère et jeté d'un coup sec dans de l'eau froide doit devenir aussitôt cassant comme du verre et ne doit pas coller sous la dent.

Temps de préparation:
15 minutes

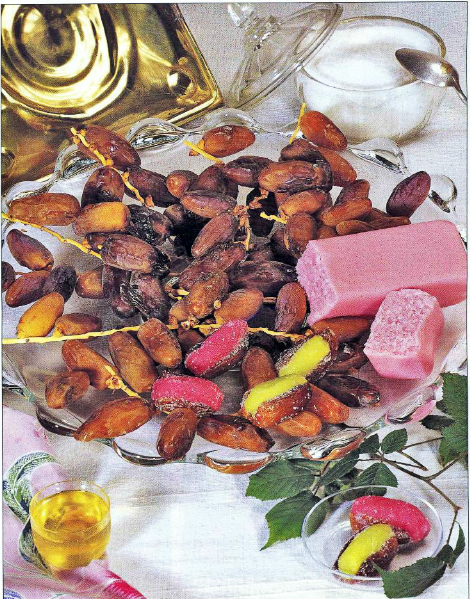
Ingrédients
pour 6 personnes

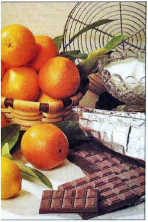
750 g de dattes
Pâte d'amandes de diverses couleurs
Sucre semoule

Dattes fourrées

Exécution

Choisir les plus belles dattes. Les dénoyauter en les fendant sur leur longueur.
Diviser la pâte d'amandes en morceaux; en faire des petits rouleaux, puis en garnir les dattes.
Saupoudrer de sucre semoule.





Orangettes

Exécution

PHOTO 1: laver soigneusement les oranges; les essuyer. A l'aide d'un couteau, tracer des incisions en quartiers sur l'écorce. Lever ces quartiers à l'aide du manche d'une petite cuillère en essayant de conserver le plus possible la peau blanche.

PHOTO 2: mettre les écorces dans une casserole, les couvrir d'eau froide, faire chauffer et maintenir une ébullition lente et régulière pendant 5 minutes. Jeter l'eau, bien égoutter les écorces, les couvrir à nouveau d'eau froide, puis redonner une ébullition de 5 minutes. Les égoutter et les réserver pendant la préparation du sirop.

PHOTO 3: dans une casserole mettre 200 g de sucre avec 1/2 verre d'eau. Faire chauffer en remuant avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le sucre soit parfaitement dissout. Commencer sur feu doux, puis augmenter peu à peu l'intensité de la flamme pour parvenir au grand boulé*. Pendant ce temps, couper les écorces d'oranges en petits bâtonnets.

PHOTO 4: mettre les bâtonnets d'oranges dans le sirop bouillant et laisser frémir une petite heure jusqu'à ce qu'ils deviennent presque transparents. Verser alors sur les écorces les 100 g de sucre restants. Remuer sans cesse avec la cuillère en bois pendant 10 minutes. Laisser égoutter sur une grille et sécher au moins 24 heures.

(24 heures plus tard)

PHOTO 5: étaler du sucre cristallisé sur une assiette et rouler les orangettes dans celui-ci. Préparées de cette manière, les orangettes doivent être consommées aussitôt. Pour les conserver, les laisser sécher deux ou trois jours sur une grille avant de les mettre dans un bocal ou une boîte hermétique, bien saupoudrées de sucre.

***Le boulé:** on parvient au boulé lorsque la température du thermomètre à confiture atteint 121° C. Si l'on ne dispose pas de thermomètre, prendre un peu de sucre sur le manche de la cuillère en bois (le tremper préalablement dans l'eau fraîche), le tremper dans le sirop, puis à nouveau dans de l'eau fraîche: il doit pouvoir se travailler en boule facilement et se modeler entre les doigts.

Suggestion

Ces écorces confites seront encore meilleures enrobées de chocolat. Pour cela, bien faire sécher les bâtonnets d'écorces confites. Faire ensuite fondre le chocolat de couverture au bain-marie jusqu'à ce qu'il soit tiède et fluide (ou le chocolat noir coupé en petits morceaux) et tremper les orangettes dans ce chocolat chaud. Les égoutter et les poser sur du papier sulfurisé jusqu'à ce que le chocolat ait complètement durci **(photo 6)**.

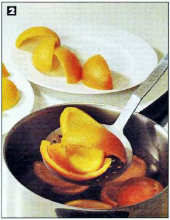
Temps de préparation:
15 minutes
Temps de cuisson:
1 h + 10 minutes
Temps de pose:
24 heures + 2 ou 3 jours

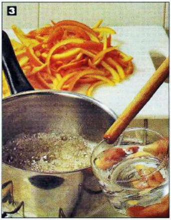
Ingrédients

pour 500 g d'orangettes environ

8 ou 10 oranges non traitées à peau fine
300 g de sucre cristallisé + 50 g pour la décoration
300 g de chocolat de couverture ou 1 plaque de chocolat noir amer à cuire

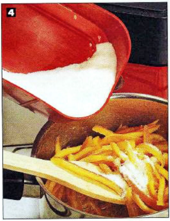

1


2


3



4



5



6





Nougat

Temps de préparation:
20 minutes
Temps de cuisson:
15 minutes
Temps de pose:
2 ou 3 heures

Ingrédients

pour 1,3 kg de nougat

250 g de sucre
3 blancs d'œufs
300 g de pistaches décortiquées
300 g de miel
500 g d'amandes décortiquées
3 paquets de sucre vanillé
2 grandes feuilles azymes blanches (épiceries fines)
1 pincée de sel

Exécution

PHOTO 1: mettre le sucre dans une casserole avec un verre d'eau. Faire chauffer en remuant avec une spatule jusqu'à obtenir un sirop épais. Vérifier sa consistance en versant une petite quantité dans un verre d'eau froide. Il ne doit pas se diluer dans l'eau et doit former une petite boule croquante sous la dent.

PHOTO 2: étendre les amandes sur une plaque à pâtisserie et les faire griller au four en veillant à ce qu'elles blondissent uniquement. Dans une casserole, faire chauffer le miel sur feu doux; le porter à ébullition en remuant sans cesse. Dans un autre récipient, battre les blancs d'œufs en neige très fermes avec une pincée de sel.

PHOTO 3: mélanger le miel et le sucre dans une seule casserole. Faire cuire jusqu'au petit cassé*; baisser le feu et incorporer les blancs en mélangeant bien. **Attention!** ne pas remuer: soulever délicatement la préparation pour la lier et la rendre plus légère, sans que les blancs retombent. Laisser cuire quelques instants en continuant de travailler la pâte, toujours de bas en haut. Mener la cuisson jusqu'au boulé*.

PHOTO 4: ajouter les amandes, quelques pistaches et le sucre vanillé. Garnir d'une feuille azyme blanche (fond et bords) un moule métallique peu profond à bords perpendiculaires.

PHOTO 5: verser la pâte sur la feuille azyme blanche en égalisant bien la surface à l'aide d'une spatule. Recouvrir le dessus avec l'autre feuille azyme blanche. Mettre une planchette sur la feuille azyme blanche, puis un poids sur le couvercle.

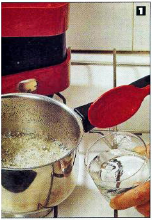
PHOTO 6: laisser complètement refroidir avant de démouler et de trancher au couteau.

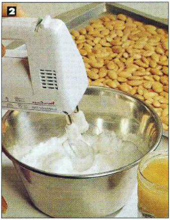
Conseil

Les couvercles de boîtes à biscuits pourront tout à fait servir de moule de par leur dimension et leur profondeur.

* **Petit cassé:** la température du thermomètre doit atteindre 125 à 129° C. Si on ne dispose pas de thermomètre, le manche d'une cuillère en bois trempé dans de l'eau fraîche, puis dans le sirop et à nouveau dans l'eau fraîche doit se couvrir de sucre qui se casse net et adhère aux dents une fois porté à la bouche.

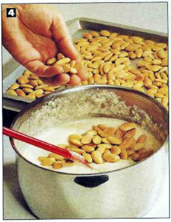
* **Boulé:** le thermomètre doit atteindre 110 à 115° C. Si on ne dispose pas de thermomètre, le manche d'une cuillère en bois trempé dans de l'eau fraîche, puis dans le sirop et à nouveau dans l'eau fraîche doit se couvrir de sucre malléable qu'il sera possible de travailler entre les doigts.

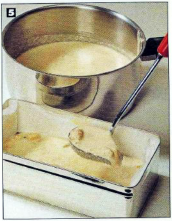









4


5


6



Pâtes de fruits

Exécution

PHOTOS 1a - 1b -1c: réduire les fruits en purée (chaque fruit est fait séparément).
- **Les fraises:** les équeuter et les passer au mixer.
- **Les poires:** les peler, les couper en quartiers, les débarrasser de leur cœur et pépins, puis les passer au mixer (si on aime trouver des petits morceaux dans les pâtes de fruits, n'en passer que les trois quarts; couper le reste en minuscules petits dés)
- **Les oranges:** en ébouillanter une pendant 10 secondes, puis la couper en rondelles avec sa peau; jeter les pépins et la passer au mixer. Mettre le reste en jus.
- **Les pommes:** les peler, les couper en lamelles, puis les faire cuire une première fois 3 à 10 minutes avec 1/2 litre d'eau, du jus de citron et la gousse de vanille.

PHOTO 2: dans un bol à sec, mélanger le sachet de gelée pour tartes avec 50 g de sucre semoule en suivant les instructions du fabricant. Dans une casserole à fond épais, mettre la pulpe de fruits; ajouter un peu de sirop ou d'arôme de fruits si nécessaire. Porter à ébullition en fouettant avant d'ajouter le contenu du bol.

PHOTO 3: porter une minute à ébullition, puis verser 250 g de sucre semoule dans la casserole; fouetter sans arrêt en raclant le fond de la casserole au fouet à main. Ajouter le reste du sucre semoule sans cesser de tourner. A mi-cuisson, ajouter le beurre, puis achever la cuisson à gros bouillons en 3 à 8 minutes (selon la qualité des fruits choisis), toujours en remuant.

PHOTO 4: garnir de papier sulfurisé un moule métallique peu profond et verser la pâte sur le papier en égalisant bien la surface à l'aide d'une spatule. Laisser refroidir pendant 2 heures au moins.

(2 heures plus tard)

PHOTOS 5-6: couper la pâte en carrés, puis les rouler dans du sucre cristallisé après en avoir humecté la surface avec un pinceau mouillé.

Conseils

- Les couvercles de boîtes à biscuits pourront tout à fait servir de moule de par leur dimension et leur profondeur.
- Ces pâtes de fruits se conserveront facilement quelques jours dans des boîtes hermétiques, une fois enrobées de sucre.

Attention! les pâtes de fraises, framboises, groseilles... sont difficiles à conserver.
Peu cuites, elles ont un meilleur goût mais se conservent mal; plus cuites, elles se conservent bien mais ont perdu leur goût de fruit frais.

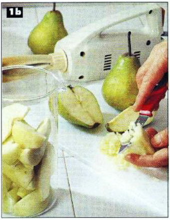
Temps de préparation:
20 minutes
Temps de cuisson:
15 minutes
Temps de pose:
2 ou 3 heures

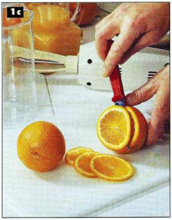
Ingrédients

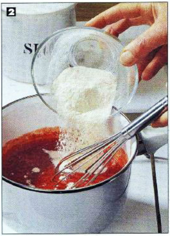
pour 1 kg de pâtes de fruits

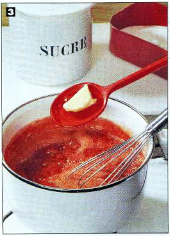
500 g de pulpe de fruits (ici fraises, poires, oranges, pommes, soit 750 g environ de fruits)
Un peu de sirop ou d'arôme de fruits en bocal (jus d'oranges par exemple)
1 sachet de gelée pour tartes
600 g de sucre semoule
Un peu de beurre
Sucre cristallisé
Jus de citron
Gousse de vanille





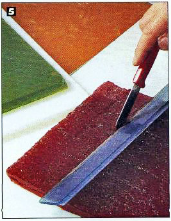



2

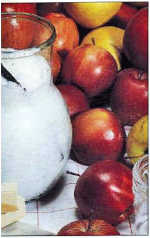

3
SUCRE




4


5


6



Pâtes de fruits à la pomme

Exécution

PHOTO 1: éplucher les pommes. Les couper en quartiers, les épépiner, puis les mettre dans une casserole à fond épais avec 1/2 verre d'eau, le jus du citron et la gousse de vanille.
Porter à ébullition, puis baisser le feu et laisser cuire environ 30 minutes jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide; remuer souvent avec la spatule. Couvrir la casserole et réserver hors du feu.

PHOTO 2: dans une autre grande casserole, mettre 1 kg de sucre et 1 verre d'eau. Laisser cuire à feu doux en remuant pour que le sucre fonde, puis augmenter la chaleur du feu et attendre que de grosses bulles apparaissent à la surface.

PHOTO 3: ôter la vanille des pommes et les verser sur le sirop. Tourner vivement, puis amener le tout à ébullition.
Baisser le feu et laisser cuire tout doucement 1 h 30 à 2 h 00 jusqu'à ce que la pâte se détache des bords de la casserole. Remuer de temps en temps pour terminer d'écraser les fruits. Pour couler la pâte, prendre une plaque en marbre cerclée de 4 baguettes en bois. A défaut, utiliser des moules en aluminium.

PHOTO 4: saupoudrer le marbre ou le moule en aluminium avec la moitié du sucre semoule restant; verser la pâte sur 2 cm d'épaisseur.

PHOTO 5: lisser la surface et saupoudrer avec le sucre restant. Laisser reposer au moins 3 jours à découvert. Découper la pâte en carrés de 2 centimètres sur 3 et les disposer dans des barquettes de papier.

Conseil

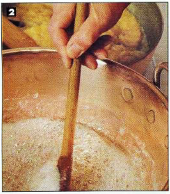
Les pâtes de fruits se conservent très bien une fois rangées dans une boîte en fer. Saupoudrer de sucre le fond de la boîte et la ranger dans un endroit sec et frais. Ne les mettre dans les barquettes de papier qu'au moment de les servir.

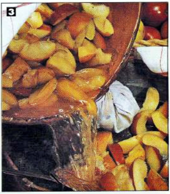
Temps de préparation:
30 minutes
Temps de cuisson:
2 heures 30 à 3 heures

Ingrédients
pour 6 personnes

2 kg de pommes
1 citron
1,3 kg de sucre semoule
1 gousse de vanille


1


2


3



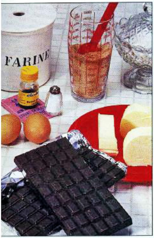
4



5



les cookies







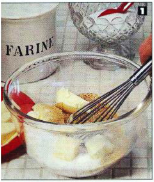




Temps de préparation:
20 minutes
Temps de cuisson:
10 minutes

Ingrédients
pour 50 cookies

225 g de beurre ramolli
225 g de sucre brun (cassonade)
200 g de sucre semoule
2 œufs
1 cuillerée à café d'extrait de vanille (ou de vanille en poudre)
450 g de farine
1 cuillère à café de levure chimique
1 pincée de sel
350 g de chocolat noir



Chocolate cookies

Exécution

Veiller à ce que le beurre soit à température ambiante lors de l'exécution.

PHOTO 1: dans une terrine, mettre le beurre avec le sucre brun (cassonade) et le sucre semoule. Battre le tout au fouet à main jusqu'à obtenir une crème bien liée.

PHOTO 2: incorporer ensuite les œufs un à un sans cesser de remuer; ajouter l'extrait de vanille. Faire chauffer le four réglé sur thermostat 5-6 (170° C).

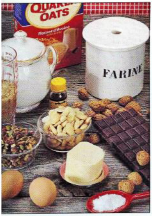
PHOTO 3: mélanger la levure, le sel et la farine; tamiser sur le contenu de la jatte, puis travailler le mélange avec une cuillère.

PHOTO 4: râper grossièrement le chocolat (avec les gros trous de la râpe) ou le hacher en paillettes; l'incorporer à l'appareil.

PHOTO 5: à l'aide d'une cuillère à soupe humide, déposer des tas de pâte sur une plaque de four bien beurrée ou garnie d'une feuille de papier sulfurisé; les aplatir (à la cuillère toujours humide) de façon à ce que les morceaux de pâte soient arrondis et fassent 5 centimètres de diamètre. Veiller à bien les espacer sur la plaque du four (laisser 5 centimètres de chaque côté). Faire cuire et dorer 10 minutes. Attendre une ou deux minutes avant de les détacher avec une spatule métallique, puis les laisser refroidir sur une grille.

Conseils
- Stockés dans une boîte métallique hermétique, ces cookies se conservent facilement.
- Pour obtenir des cookies chocolatés bruns, râper grossièrement le chocolat.
- Pour obtenir des cookies blonds, hacher finement le chocolat en morceaux (de la taille d'un grain de riz).


SU



Cookies

Exécution

Veiller à ce que le beurre soit à température ambiante lors de l'exécution.

PHOTO 1: dans une terrine, mettre le beurre avec la cassonade et le sucre. Battre le tout au fouet à main jusqu'à obtenir une crème bien liée. Incorporer ensuite les œufs battus à la fourchette et l'extrait de vanille; continuer à battre.

PHOTO 2: dans un bol, mélanger le bicarbonate de soude et le sel à la farine; tamiser le tout. Ajouter la farine tamisée au contenu de la jatte et bien travailler le mélange à la cuillère en ajoutant du lait de temps en temps. Ajouter les flocons d'avoine

PHOTO 3: hacher grossièrement le chocolat et les fruits secs; les incorporer au tout. Déposer cet appareil par cuillerées à café rases sur une plaque de four non graissée ou garnie d'une feuille de papier sulfurisé. Espacer les tas de 5 cm de chaque côté.

PHOTO 4: à l'aide d'une fourchette farinée, appuyer doucement sur chaque tas et tracer un motif en croisillons. **Attention!** ne pas écraser la pâte car les cookies doivent rester assez épais. Refariner la fourchette pour chaque biscuit.

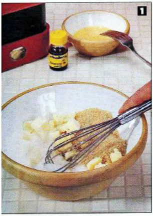
PHOTO 5: faire chauffer le four sur thermostat 6 (180° C), puis faire cuire et dorer les biscuits pendant 10 minutes. Attendre une ou deux minutes avant de les détacher avec une spatule métallique, puis les laisser refroidir sur une grille.

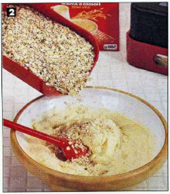
Temps de préparation:
20 minutes
Temps de cuisson:
10 minutes

Ingrédients
pour 50 cookies

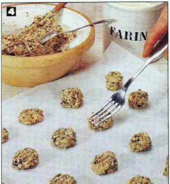
150 g de flocons d'avoine
125 g de chocolat noir à cuire
60 g de fruits secs: amandes, pistaches...
1/2 cuillerée à café de sel
2 œufs
90 g de farine
1/2 cuillerée à café de bicarbonate de soude
1/2 cuillerée à café de sel
125 g de beurre
90 g de cassonade
90 g de sucre cristallisé
1/2 cuillerée à café d'extrait de vanille
1 verre de lait

Conseils
- Stockés dans une boîte métallique bien fermée, ces biscuits se conserveront facilement.
- Pour obtenir des biscuits encore plus chocolatés, diviser la masse de pâte en deux et ajouter à l'une d'entre elles 30 g de cacao en poudre.















Peanuts chocolate cookies

Exécution

PHOTO 1: dans une jatte, mettre le beurre et le beurre de cacahuètes. Travailler le tout au fouet à main jusqu'à obtenir une crème bien liée. Incorporer ensuite à la fourchette la cassonade, le sucre, l'œuf battu et l'extrait de vanille sans cesser de remuer.

PHOTO 2: mélanger le bicarbonate de soude à la farine et tamiser le tout. Ajouter la farine tamisée au contenu de la jatte; bien travailler le mélange avec une cuillère.

PHOTO 3: hacher le chocolat; l'incorporer au tout. Ajouter les cacahuètes avec leur peau rouge. Déposer cet appareil par cuillerées à café rases sur une plaque de four non graissée ou garnie d'une feuille de papier sulfurisé. Veiller à les espacer de 5 centimètres de chaque côté.

PHOTO 4: à l'aide d'une fourchette farinée, appuyer sur chaque tas de pâte et tracer un motif en croisillons. Refariner la fourchette pour chaque biscuit.

PHOTO 5: faire chauffer le four sur thermostat 6 (180° C). Faire cuire et dorer les biscuits 10 minutes. Attendre 1 ou 2 minutes avant de les détacher de la plaque avec une spatule métallique; les faire refroidir sur une grille.

Temps de préparation:
20 minutes
Temps de cuisson:
10 minutes

Conseils
- Stockés dans une boîte métallique bien fermée, ces biscuits se conserveront facilement.
- Pour obtenir des biscuits encore plus chocolatés, diviser la masse de pâte en deux et ajouter à l'une d'entre elles 30 g de cacao en poudre.

Ingrédients
pour 50 cookies

125 g de beurre de cacahuètes
75 g de cacahuètes salées avec leur peau rouge
75 g de chocolat noir à cuire
30 g de cacao en poudre
1 œuf
100 g de farine
1/2 cuillerée à café de bicarbonate de soude
125 g de beurre
125 g de cassonade
125 g de sucre cristallisé
Un peu d'extrait de vanille

